

La Tana



www.la-tana.com

Sugerencias

Chípirones a la plancha 13.00 €

Grilled squids

Arroz con bogavante (mínimo 2 raciones, precio por persona) 18.00 €

Rice with homer (lobster) (minimum 2 PORTIONS, price per person)

Bacalao con tomate natural, cebolla, y alioli gratinado 18.00 €

Cod fish with tomato, onion and garlic gratin

Dentón de Cabo Palos al ajo salteado 19.00 € / 48 € (1 kg)

Grilled dentex from Cabo de Palos with fried garlic on top

Lecha con tomate y pimientos fritos 18.00 €

Amber jack with tomato and green peppers sauce

Lubina del Mar Menor (1 kg) 48.00 €

Seabass from Mar Menor

Gallopedro (1 kg) 49.00 €

John Dory

Cazuelita marinera 17.00 €

Fish and seafood sailors' s sauce

Rape con gambas a la molinera 20.00 €

Monkfish with shrimps, fried with butter and lemon

Mero a la plancha 20.00 €

Grilled grouper from Cabo de Palos

Atún de ijada a la plancha 20.00 €

Grilled fresh tuna belly

Gallineta de Cabo de Palos (1 kg) 50.00 €

Red fish from Cabo de Palos

Dorada a la sal 18.00 €

Gold bream «A la sal»

Lubina a la espalda 19.00 €

Grilled seabass with fried garlic on top

Salmonete de Cabo de Palos (1 kg) 45.00 €

Red mullet from Cabo de Palos

Calamar de Cabo de Palos (1 kg) 50.00 €

Squid from Cabo de Palos

* Se puede preparar el pescado de Cabo de Palos al horno,
siempre que sea por encargo.

Blanco de Yecla

CASTAÑO *Macabeo-Chardonnay* 13.00 €

Blanco de Rueda

SHAYA *Verdejo* 15.00 €

Rías Baixas

Laureatus *Albariño* 16.00 €

Rosado de Jumilla

Alceño rosado 11.00 €

Tinto de Jumilla

Luzón 12.00 €

Portu 22.00 €

IVA no incluido